



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Orealios Gaea 'R' ROBOLA PDO 2024

Hvitvin | Joniske øyer, Hellas | VP-nr.: 19668201 | SAP-nr.: 9095610 | EPD-nr.: 9095610 | Pris: 299,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



NATURVIN

FAKTA

Land	Hellas	Druetype	% robola
Distrikt	Joniske øyer	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Kefalonia	Sukker	< 3 g/l
		Allergener	Sulfitt

Bruksområde

Kan erstatte mat der Riesling fungerer godt

Opprinnelse

Kommer fra forskjellige vinmarker fra 300-800 meter over havet

Karakteristikk

Gullgrønn. Fine steintoner, modent grønt eple, Smak. Stor og fyldig syrlig og salt smak med god tørrhet

Vinifikasjon

Gjæret på ca 17 grader i ståltanker der den lagres videre i 6 måneder før tapping. Denne cuveen er ment å være et purt uttrykk av Robola så her er det ikke noe lagring på berme etc.

Jordsmonn

Jordsmonn er svært karrig dominert av kalkstein (ofte dolomittisk) med mye grus og steinfrag-
menter, seismisk aktivitet har knust berggrunnen i små biter noe som gir svært god drener-
ing. Mange vinmarker har kun ett tynt topplag av sand og leire